

claro Weltladen (071 845 34 44)
Marienbergstrasse 8
9400 Rorschach

 **claro**
FAIR TRADE

www.claro-rorschach.ch

Kalter „Hund“

2dl Halbrahm
300g dunkle Schokolade z.B. Mascao Single Origin BIO *
100g Milkschokolade z.B. Mascao Lait BIO *
2EL Kirsch oder Cognac (nach Belieben)
250g Petit Beurre



Rahm erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Die gehackte Schokolade beifügen, schmelzen. Nach Belieben Kirsch oder Cognac beifügen.

Lagenweise Schokoladen-Masse und Petit-Beurre in die mit Backpapier ausgelegte Cake- Form (ca. 22cm) füllen. Mit Schokolade-Masse beginnen und abschliessen, glatt streichen. Zugedeckt 5 bis 6 Stunden kühl stellen.

Kalter „Hund“ auf ein Brett stürzen. Form und Backpapier entfernen. Mit einem in heisses Wasser getauchten und trockenem Messer ca. 1.5cm dicke Scheiben schneiden.

*Diese Artikel finden sie in unserem Laden